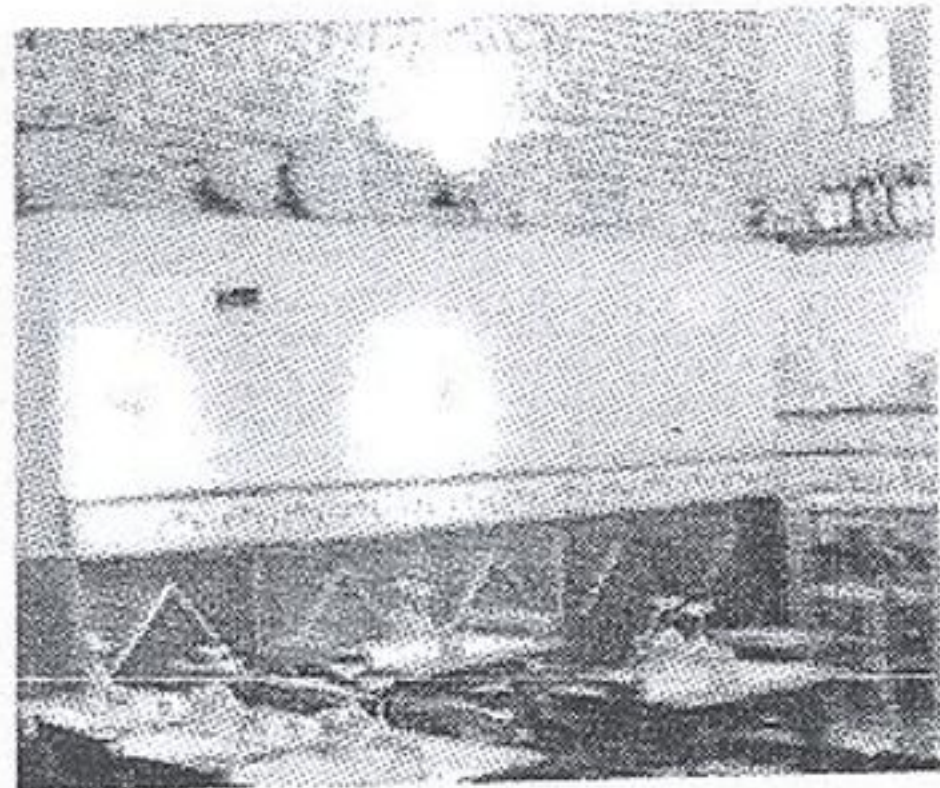


PER SAPERNE DI PIÙ

www.tavoladautore.it
www.ilcadraio.it

Dufour ai turisti o la storia

in cucina, Francesca e Paola in sala, hanno fatto passi da via Garibaldi, quasi un anno fa. Il locale è stato profondamente inalterato: l'interno è stato ridisegnato in profondità e altezza a un locale molto moderno. Il Cadraio è un ristorante attento ai dettagli, con i legami con la cucina ligure non significativi. Lorenzo Dufour aggiunge tocchi originali alle ricette tipiche. Ne è un esempio la focaccia col formaggio, con una sfoglia leggerissima che si gonfia molto, dando origine a un piatto che si richiama alla ricetta classica ma la tratta in qualcosa di diverso e piacevole. La juvona di porcini con caprino è gustosa, con funghi essiccati e di ottima qualità, l'accostamento è perfetto. Assaggio pure il coniglio in casseruola, semplice in apparenza, cucinato con cura e capacità. Fra i dessert il "Millemisù" è una piccola invenzione: la sfoglia è immersa in crema, come se si trattasse di un tiramisù. È sufficiente, interessante e con ricami di gusto ottimo. Prezzo sui 30 euro più i vini.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



GINO & ANDREA

Luigi Barile ("Gino" per gli intimi) con l'amico don Andrea Gallo Sotto, ancora Barile nella sua distilleria

Appuntamento da "Gino" Barile debutta la grappa biodinamica

RAFFAELE NIRI

Più che una tradizione è, ormai, una vera e propria cerimonia. Con i suoi devoti che arrivano da tutto il Nord Italia, gli adepti che non vedono l'ora di assaggiare il nuovo nettare e Lui, il Sommo Sacerdote, Luigi Barile, a distillare mediante alambicchi a bagnomaria scaldati con fuoco a legna, un distillato di rara eccellenza, ricco di sapore e raffinato negli aromi.

Vale forse la pena di citare, ancora una volta, il Maestro dei Maestri, il compianto Luigi Veronelli il quale scrisse che "una grappa così non l'aveva mai bevuta in vita sua..." e definì appunto Luigi Barile, già nel 2000, il miglior distillatore italiano. Ma quest'anno c'è una ragione in più per andare a Silvano d'Orba, nell'Alto Monferrato (l'appuntamento è per domenica, dalle 15,30). Quest'anno è stata messa in commercio, prima in Italia, la grappa Biodinamica ottenuta dalle vinacce del grande viticoltore Stefano Bellotti, distillata nel 2010 e lasciata ad affinare in serbatoi inox per 4 anni.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



IL FILM

CHI L'AVREBBE MAI DETTO!

Il presidente del consiglio comunale di Genova Giorgio Guerello presenterà in anteprima il documentario di Wilma Massucco "Chi l'avrebbe mai detto!" sulla vita di Luigi Barile. "Raccontatore" delle grappe sarà Virgilio Pronzati, sommelier, enogastronomo e docente nelle scuole alberghiere.